Quaderno di Studi e Notizie di Storia Naturale della Romagna
Quad. Studi Nat. Romagna, 47: 235-264 (giugno 2018) ISSN 1123-6787

NOTIZIE NATURALISTICHE

Maurizio Matteini Palmerini *

Botanica popolare romagnola (5a parte)

Erbe, fiori, frutti e piante nelle credenze, nei modi di dire e nei proverbi della tradizione popolare.

Riassunto

Proverbi, modi di dire, filastrocche, indovinelli e storielle riguardanti le piante di uso comune, nella tradizione popolare romagnola. In questa quinta puntata sono raccolte le piante il cui nome inizia con le lettere M-N-O-P; la sesta ed ultima puntata seguirà nel prossimo numero della rivista.

Abstract

[*Popular botany in the folk tradition of Romagna (5th part)*]
A collection of proverbs, common saying, rigmaroles and riddles from the folk tradition of Romagna, concerning herbs, flowers, fruits and plants. This fifth part deals with plants beginning with M-N-O-P. To be continued and completed in the next issue of the journal.

Introduzione

Questa è la quinta puntata della serie dedicata alle piante di uso comune nella tradizione popolare romagnola. Le puntate precedenti sono apparse nei Quaderni 43, 44, 45 e 46 come indicato nella tabella seguente:

prima parte	piante con nomi che iniziano con le lettere A e B	Quaderno di Studi e Notizie di Storia Naturale della Romagna, 43 (giugno 2016) pagg. 209-223.
seconda parte	piante con nomi che iniziano con la lettera C	Quaderno di Studi e Notizie di Storia Naturale della Romagna, 44 (dicembre 2016) pagg. 169-196.
terza parte	piante con nomi che iniziano con le lettere D-E-F	Quaderno di Studi e Notizie di Storia Naturale della Romagna, 45 (giugno 2017) pagg. 177-204.
quarta parte	piante con nomi che iniziano con le lettere G-H-I-L	Quaderno di Studi e Notizie di Storia Naturale della Romagna, 46 (dicembre 2017) pagg. 223-244.

* Maurizio Matteini Palmerini, via Polverella, 60 - 47825 Torriana (RN)
e-mail: zanimatteini@gmail.com

MELA
(frutto di *Malus domestica*)

mël - mëla

La roba dolza o **la mëla dolza**, **la fa e fiê bon mi burdell.**
La roba dolce o la mela dolce, fa l'alito buono ai bambini.

Per questa radicata convinzione le nostre nonne imboccavano i neonati con un pezzetto di mela cotta zuccherata. In questo modo i bambini avrebbero avuto *per sempre l'alito fresco*, questa *virtù* poteva essere perfino trasmessa in eredità ai propri figli.
Ai maschietti e solo ai maschietti, veniva prima allungata con due dita la pelle sotto il mento; questa operazione serviva per coprire il *pomo d'Adamo* e nel linguaggio comune era denominata *allungare il pajolo*.
Il detto **chi t'ha dê la mëla** (*chi ti ha dato la mela*) allude proprio alla usanza di dare al bimbo, appena nato, un po' di mela cotta per preservarlo dall'aver l'alito cattivo... poiché il detto sembra rivolto a persona *poco giudiziosa*, è evidente che, quella mela, molto probabilmente *doveva avere altre virtù*, *fra cui anche quella di sviluppare l'intelletto*.
Anche agli anziani piace la mela cotta:

la mela cruda la fa cavê la dbuda;
la mela cota l'an fa cavê una ciopa.
La mela cruda fa fare una bevuta,
la mela cotta ne fa fare un paio.

Qualcuno dice che l'usanza di dare al neonato un po' di mela cotta sia il ricordo ancestrale del peccato originale e la cacciata dal paradiso terrestre di Adamo ed Eva. Una storia d'amore secondo la tradizione popolare:

Adâm la su dona pr'an disgustê
e' tursgon dla mela us vus magnê:
Adâm a la su dona pr'avlei bene
ventane dla mela us vus magnê e tursgunzèn.
Adamo per non disgustare la sua donna
volle mangiare il torsolo della mela;
Adamo per volere bene alla sua donna
volle mangiarsi il torsolino della mela.

Alla funzione del 3 di febbraio, giorno in cui si venera San Biagio, le mamme por-

tavano e facevano benedire una mela che offrivano poi ai loro figli: erano convinte *così di preservarli da ogni maligna insidia alla gola*.
Ma guai mangiare la mela il primo giorno dell'anno!

E' prem dè dl'ân una mela s' t' magnarè
sempar la gozla a e' nes t'arè;
ânch se ven l'estè
la gozla a e' nes l'an po' manchè.
Se il primo dell'anno mangerai una mela
la goccia al naso sempre avrai;
anche se viene l'estate
la goccia al naso non può mancare.

Numerosissime le varietà presenti in Romagna: **mëla arpiôna** o **àpia** (*mela apiola* o *casolana*), **mëla butìra** (*mela burrone*), **mëla cudógna** (*mela cotogna*), **mëla cucona** (*mela calvilla*), **mëla da fil**, **mëla da l'öli** (*mela dall'olio* - ha nella polpa delle chiazze color d'oliva), **mëla da röşa** (*mela rosa*), **mëla da rösa rumana**, **mëla dla rösa dura**, **mëla durôna** (*mela durona*), **mëla franzèsca** (*mela francesca*), **mëla muşôna** o **musa bò** o **musaiôla** (*mela musona* o *muso di bue* o *musaiola*), **mëla piatlôna** (*mela piattona* o *panaja*), **mëla poma**, **mëla pupena** (*mela poppina*), **mëla ranetta** (*mela renetta*), **mëla rèzna** (*mela ruggine*), **mëla róssa righeda**, **mëla tléna** (*mela rosetta*), **mëla zogna** (*mela giugnola*).
Secondo alcuni proverbi le mele rosse sembrano preferite a quelle gialle:

la mela rossa, **indentar se ai guardarì**
e' bigat la n'l'ha mi;
in piò rossa ch'la srà
in piò la scruclarà.
La mela rossa, *se vi guarderete dentro*,
non ha mail baco;
più rossa sarà,
più croccherà (sotto i denti)

La mela zala
l'è poc sana ch 'l n' fala
La mela gialla
è poco sana che non falla.

La mela c'ha e' culor zal
o ch'l'è merza, o ch'l'ha e' bigat
la mela che ha il colore giallo,
o che è marcia, *o che ha il baco*.

Le caratteristiche negative della mela gialla appena riportate vengono assegnate anche alla mela rossa quando per similitudine la si paragona alla donna:

la mela rossa l'ha una bela gossa,
'd fura lìè bela, dentar l'ha la mofa.
Acsè fa la bela ragaza:
't 'la faza l'è bela e sottopân l'è passa.
La mel rossa ha una bella buccia,
di fuori è bella, e dentro ha la muffa.
Così fa la bella ragazza
nella faccia è bella e sotto i panni è appassita.

La miglior mela, la preferita da tutti era ritenuta la **mëla da rôsa**, compare anche in un modo dire per indicare la *fanciulla sana e di bel colore*: **la pê na mëla da rôsa** (*sembra una mela da rosa*).
La credenza popolare sosteneva che se si riesce a togliere tutta la buccia di una mela con il coltello, *facendone una sola fettuccia*, si provocherebbe addirittura la morte di un frate. La stessa operazione, secondo altri, libererebbe invece *un'Anima dal Purgatorio*.

* * *

MELAGRANA
(frutto di *Punica granatum*)

mëla garnera - melagarnëra – melagrèn - mela ingarnè - mela ingarneda - m(e-ē)lagarn(ë-ê) - melagarnëra òrfna - mël garnê - mël garnêr -melingarnê

La melagrana è una bacca, un frutto, di forma sferica con la buccia molto dura, all'interno vi sono i grani o arilli, anche più di 600 per frutto, separati da una membrana bianca detta cica; i grani sono di colore rosso brillante, sono molto succosi ed hanno un sapore dolce acidulo. Gli indovinelli che seguono rappresentano proprio le caratteristiche morfologiche e organolettiche della melagrana:

gros coma e' pan,
mnud coma e' gran,
dolz coma e' mel,
mêr coma e' fel.
Grosso come il pane,
minuto come il grano,
dolce come il miele,
amaro come il fiele.

A j’ho un scatlén
pin ‘d rubén,
pin ‘d culôr.
Quel ch’ l’indvéna l’è un dutôr.
Ho una scatolina,
piena di rubini,
piena di colore.
Chi lo indovina è un dottore.

A j’ho una scatulina
pina ‘d surlini,
pina ‘d culôr.
Quel ch’ l’indvéna l’è un dutôr.
Ho una scatolina,
piena di sorelline,
piena di colore.
Chi lo indovina è un dottore.

Du punzént, **du arlusént**,
du canôn ch’i tira e’ vént;
quàtar mëzz e una garnê.
S’t’a l’indvén a t’ voj paghê’.
Due pungenti, due rilucenti,
due cannoni che aspirano il vento;
quattro mazze e una granata.
Se lo indovinate vi voglio pagare.

La melagrana è un frutto dalle mille virtù: poche calorie e grandi valori nutrizionali; è ricca di vitamine (A, C e del gruppo B) e di minerali (potassio e fosforo). Sembri rinforzi il sistema immunitario per la massiccia presenza di antiossidanti e fitoestrogeni. I contadini romagnoli non lo sapevano ma le hanno sempre attribuito straordinarie proprietà medicamentose: **l’è una mēlagarnê** (*è una melagrana*) in senso figurativo significa è un rimedio, un farmaco prodigioso.

* * *

MELONE
(*Cucumis melo*)

mlôna - ml(o-ó-ô-ö)n - mlun

Il tempo di digestione non è uguale per tutti gli alimenti, e non è sempre uguale

anche per lo stesso alimento. Il melone, ad esempio, andrebbe consumato da solo e a digiuno. In questo modo è molto più digeribile, poiché rimane nello stomaco per pochi minuti e passa direttamente nell'intestino. Quando invece viene assunto insieme ad altri cibi (un piatto di tagliatelle, piada, prosciutto...) il suo tempo di permanenza nello stomaco si allunga di parecchio rendendo difficile la digestione e arrivando, a volte, anche a causare dolori addominali. Per non parlare poi dei semi.
La tradizione popolare sembra fosse ben consapevole dell'errata convinzione che *tanto è tutta acqua*, infatti metteva in guardia sul suo consumo:

mlun e alvèn
i s' digiaress poch ben.
Meloni e lupini
si digeriscono poco bene.

I mlon e i alvèn
i sta set en 't' e' corp di s-cièn
I meloni e i lupini
stanno sette anni nel corpo dei cristiani.

A gli ànum de mlòn no li magnê
s' t'an vu che e' tu corp al possa castighê.
Non mangiare i semi dei meloni
se non vuoi che possano castigare il tuo corpo.

Numerose le varietà conosciute: **mlon da la red** (*melone della rete*), **mlon da l'inveran** (*melone dell'inverno*), **mlon rapar(e-é)n** (*melone rampichino*), **mlón da zardéin** (*melone da giardino*), **mlón turco** (*melone turco*), **mlôn da la rógna** o **mlôn da cuntadén** (*melone della rogna o da contadino*). **E' mlôn sambêdg** (*il melone selvatico*) è il cocomero asinino: *Echallium elaterium*.
Non è facile riconoscere un melone buono e maturo al punto giusto, *proprio come le donne*, sottolinea un vecchio modo di dire: **al donn a gli è cum e' mlon** (*le donne sono come il melone*) cioè difficilmente si conoscono di primo acchito, bisogna frequentarle.

Prit, **frè e mlôn**,
purassè 'd nòmar e puch 'd bôn.
Preti, *frati e meloni*,
molti di numero e pochi dei buoni.

Modi di dire:
- **l'ha na testa cum un mlón** (*ha una testa come un melone*) zuccone, testa vuota;
- **l'ha na testa cum un mlón turc** (*ha una testa come un melone turco*) per la forma oblunga;
- **l'è un pori mlón** (*è un povero melone*) si dice di bambino buono, dolce, quieto;
- **mlon** (*melone*) in senso figurativo significa sciocco;
- **sa j èl in cla mlôna** (*cosa c'è in quella melona*) si intende niente, una testa vuota.

* * *

MENTASTRO
(*Pulicaria dysenterica*)

mentàstar - mint(a-à)star - mintàster

La gramègna (la gramigna) e **e' mentàstar** (il mentastro) sono considerate dai contadini *erbe cattive* per eccellenza; su di loro circolano diverse storielle:

e' mintàstar cun la gramegna
is grata la tigna.
Il mentastro con la gramigna
si grattono la tigna.

Una pianta di gramigna ed una di mentastro si trovano sulla stessa zolla. La gramigna domanda:
- Che fai qui, mentastro?
II mentastro, educatamente, risponde:
- Ho trovato una zolla di terra buona, che la castro (la occupo).

E' mintàstar d'acqua (*mentastro d'acqua*) è la menta acquatica **(***Mentha aquatica*).

* * *

MERCORELLA
(*Mercurialis annua*)

mercur(e-ë)la

La Mercorella ha proprietà fortemente lassative e proprio per questo veniva usata per purgare le vacche.
L'espressione verbale **at dàgh la mercurela** (*ti dò la mercorella*) aveva un duplice

significato: da una parte si minacciava la persona di mandarla energicamente di corpo e dall'altra parte la si paragonava ad una... vacca.
Caghê la marcurèla (*defecare la marcorella*) cioè pagare il fio della ingratitudine.

* * *

MIGLIO
(*Panicum miliaceum...* quello selvatico *Lithospermun officinale*)

méi - m(e-è)j

Il miglio doveva essere obbligatoriamente piantato nella giornata del Sabato Santo. Solo così infatti le sue pannocchie sarebbero state protette dal saccheggio di passeri e compagni.
La tradizione popolare consigliava però di piantarlo durante la notte in modo che con il favore delle tenebre gli uccelli non si accorgessero della semina.
Il miglio faceva parte di quel gruppo di stratagemmi ideati per la secolare lotta contro le temute streghe, in uso in romagna. Per bloccare una strega in chiesa era sufficiente metterle, sulla testa qualche seme di questa pianta. Occorreva però farlo durante la messa, ma... nell'esatto istante in cui il sacerdote elevava l'ostia consacrata!
Un'altra usanza era quella di sistemare la sera accanto la porta di ingresso una scopa capovolta o un sacchetto pieno di semi di miglio. La leggenda voleva infatti che la strega, prima di entrare in casa, dovesse necessariamente contare uno ad uno tutti i fili della scopa o i piccolissimi semi di miglio senza sbagliare. Per portare a termine l'operazione non poteva bastare tutta la notte, quindi con l'arrivo del nuovo giorno la strega era costretta ad andare via. E la casa era salva.

Modi di dire:
- Da la pavura ch'la ciap un gne pasa de cul gnenca una garnela ad mèj (*Dalla paura che ha preso non gli passa dal sedere neanche un granello di miglio*).

* * *

NESPOLO
(*Crataegus germanica* e frutto)

nëspal - nëspul - n(è-ë)spla - n(e-è-ë)spula

La cronaca della genesi del nespolo è stata raccontata per la prima volta nella se-

conda metà del secolo scorso da Vincenzo Tononi di Monte Tauro. I fatti, secondo la versione del Signor Vincenzo, si sono svolti pressappoco così:

I camineva S. Pietre e e Signor, e j arivò int un sid duv ui era un fôs.
S. Pietre l'era aventi e e sèlta e fôs. Mo in che mentar ui scapò una scureggia e e' dess: - Nespula!
E e' Signor: - Nespula sia!
E e' carsè sobìt un bei nespul e da allora i nespull j è sempar carsù drì i fôss.
San Pietro e il Signore camminavano e giunsero in un luogo ove c'era un fosso.
San Pietro, che era avanti, salta il fosso; ma in quel mentre gli scappò una scoreggia e disse: - Nespola!
E il Signore: - Nespola sia!
E crebbe subito un bel nespolo, e d'allora in poi i nespoli son sempre cresciuti presso i fossi.

Secondo un'altra versione anonima, la nespola sarebbe nata dall'ultimo peto di un certo Biribisco:

nëspula! E' dèş Biribèş-c.
Nespola! Dice Biribisco.

Secondo la tradizione popolare **al nëspal al j'indvéna l'arcöld** (*le nespole indovinano* (come sarà) *il raccolto della nuova annata*), in poche parole se si raccolgono molte nespole ci sarà sicuramente anche un buon raccolto.
Alcuni proverbi fissano il tempo di raccolta delle nespole e consigliano anche come gustarle:

par San Franzesch al nèspoli int e' zest.
Per San Francesco (4 ottobre) *la nespola nel cesto.*
Par San Marten néspul e bon ven.
Per San Martino (11 novembre) *nespole e buon vino.*

Il primo frutto che matura **l'è la mandulena** (*è la mandorlina*) e l'ultimo frutto **l'è la nispulena** (*la nespolina*).

I cuntaden l'instè in sva a cunsê
parchè poch cvel i ha da rubê;
quând al nespul l'ha magnè
ora e' cuntaden us va a cunsê.
I contadini d'estate non vanno a confessarsi
perché hanno da rubare ben poco;
quando ha mangiato le nespole
allora il contadino va a confessarsi

(le nespole erano l'ultimo raccolto dell'anno e non c'era più nulla da rubare).

Le nespole, si raccolgono alla fine di settembre, sembrano delle meline di colore marrone chiaro ricoperte da una finissima peluria; sono dure e hanno un sapore acido ed astringente che le rende immangiabili al momento della raccolta. Prima di gustarle devono maturare per qualche mese in cassette di legno ricoperte di paglia; con questa tecnica di *ammezzimento* le nespole si ammorbidiscono, si inscuriscono e la polpa diventa dolce, profumata e squisita; i semi, duri e legnosi, sono all'interno della polpa. Ed è proprio la necessità di dover attendere qualche mese prima di poterle mangiare ad ispirare il detto: **cun e temp e cun la paja la nèspul la s madura** (*con il tempo e con la paglia la nespola si matura*) che ci suggerisce l'importanza di avere pazienza e di saper aspettare per vedere i risultati.

Modi di dire:

- a t' pêral 'd mundê' una nëspula (t*i pare di mondare una nespola* - matura) Cioè, ti sembra una cosa semplice?
- mónda sta nèspla (*monda questa nespola*) in senso figurativo dicesi a*d alcuno cui si presenti grande difficultà in dover fare che che sia;* ha origine dal fatto che le nespole mature hanno una pelle molto sottile e la polpa morbidissima.
- zózza nèspul (*succhia nespola*) in senso figurativo significa uomo da nulla, di nessun pregio.

Indovinello:
Quàtar êl e quàtar os
al n'è boni d'cav < al > êr un fos.
Quattro ali e quattro ossi
non sono capaci di oltrepassare un fosso.

* * *

NOCCIOLO e NOCCIOLA
(*Corylus avellana*)

avulana - avul(a-â)n - avulèna – nuciöla

I noccioli sono piante rustiche, diffusi in Italia anche allo stato selvatico, **avulana salbêdga**, con frutti più piccoli di quelli coltivati. Il frutto, la nocciola, è avvolto da un involucro, **la camisa dl'avlana** (*la camicia dell'avellana*), una specie di foglia, che copre il guscio legnoso di tre o quattro frutti riuniti.
A volte capita che alcune nocciole siano vuote proprio come dicono proverbi e modi dire:

l'avulâna 'd fura la j'è bëla e dréntra la j'è vana
l'avellana è bella fuori e dentro è vuota.

L'è la fola dla bela avulâna,
dèntar l'è merza e fora la è sâna.
È la favola della bella nocciola,
dentro è marcia e fuori è sana.

Riferito a chi ha solo bella apparenza dicesi anche di persona ammalata che apparentemente sprizza salute
Si dice che il nocciolo non possa essere colpito dai fulmini: sembra che questa straordinaria proprietà sia stata un regalo della Madonna riconoscente per esser stata protetta, dai rami e dalle foglie della pianta, durante un forte temporale
.

* * *

NOCE MOSCATA
(*Myristica fragrans*)

gènda da l'udôr - nôşa muschêta - nös muschêta

La noce moscata è il seme decorticato della *Myristica fragrans*, un albero sempreverde originario delle foreste pluviali delle Molucche, un gruppo di isole dell'Indonesia; è un seme simile appunto a una comune noce di piccole dimensioni che per la presenza di un olio aromatico ha un sapore e un profumo particolare.
La **gènda da l'udôr** (*ghianda dall'odore* o *ghianda profumata*) viene impiegata in cucina, anche in Romagna, grattugiata in piccole quantità su alcuni cibi per arricchirne il sapore: ad esempio, nei nostri *passatelli* e nella *besciamella*.

La nôşa muschêta la n'è fata pr' e' pörc zignêl.
La noce moscata non è fatta per il cinghiale
ovvero
i cibi fini non sono per le persone rozze.

Indovinello:

son piculéna, **graziosa e bëla**;
tuti mi dimanda par murosa.
La mi disgrazia è nun avè' favëla,
son piculena, **graziosa e bëla**.
Sono piccolina, graziosa e bella;
tutti mi chiedono per morosa.
La mia sventura è di non poter parlare,
son piccolina, graziosa e bella.

NOCE
(frutto di *Juglans regia*)

anùşa - cócal - nosa - nuşa

La frutta che presentava difetti di crescita non veniva mai mangiata; si riteneva, che dietro questo evento si celasse l'opera del demonio o delle streghe, e, di conseguenza, quella frutta non avrebbe portato altro che malasorte. Stranamente però i contadini conservavano gelosamente la noce dei tre spicchi o delle tre coste, detta **la cocla da i tre cantun** (*la noce dei tre cantoni* o *pacche*) perché erano convinti che questa propiziasse fortuna; la consegnavano alla reggitrice della casa credendo in questo modo di proteggere l'intera famiglia dai malefici delle streghe. Le noci permettevano anche di prevedere l'andamento dei futuri raccolti: se i frutti del noce erano raggruppati e formavano il cosiddetto **castlèt** (castelletto) *è indizio di scarso raccolto*... ma non tutti sono d'accordo; se invece le noci sui rami erano raggruppate a quattro a quattro, i raccolti, secondo la tradizione, sarebbero stati abbondantissimi, come confermano anche i proverbi:

quând al cocàl al fa e' castlèt
u i è de pân in tot i casset.
Quando le noci fanno il castelletto,
c'è del pane in tutti i cassetti.

Quând che la nôsa la fa e' castlèt
ch'ha de grân ch'i 'l tegna stret.
Quando la noce fanno il castelletto,
quelli che hanno del grano lo tengano stretto.

Quând che al nôs al vén a quàtar,
u j è de pân par tót al matàr.
Quando le noci sono raggruppate per quattro,
c'è pane per tutte le madie.

Quând al cocàl a gli è a quatar, **a quatar**
u i è de pân in tot al matar,
e quând a gli è a tre a tre
s 't'è de pân tèntal par te.
Quando le noci sono a quattro, a quattro
c'è del pane in tutte le madie,
e quando sono a tre a tre
se hai del pane tienilo per te.

E' castlèt era anche un giochetto popolare sempre con l'uso di alcune noci. Era praticato da tutti senza distinzione di età: i bambini lo praticavano sulle aie, mentre i giovanotti e gli anziani nelle stalle durante le veglie. Occorrevano quattro noci: tre, disposte a triangolo, venivano adagiate per terra, ed una quarta invece veniva sistemata sopra a queste. I giocatori, dalla distanza di quattro o cinque passi, a turno, tiravano un'altra noce; vinceva chi riusciva a distruggere il castelletto. La posta in gioco, ovviamente, erano le noci *in campo*.
Un solo nemico sembra minacciare il buon raccolto delle noci: la pioggia nella giornata del 3 maggio, Santa Croce:

se e piov e' dè 'd santa Cros
e va falì al nos.
Se piove il giorno di santa Croce
vanno a male le noci.

Şe e' piöv e' dè 'd Sânta Crôş,
e' va da mêl al nôş (**u n' liga al nôş**).
Se piove il giorno di Santa Croce
vanno a male le noci (*non alligano le noci*).

Se e' dè d' santa Cros e piuvarà
al cocal busi a' l dvintarà.
Se nel giorno di Santa Croce pioverà
le noci diventeranno buche.

I proverbi dichiarano che per San Lorenzo, 10 agosto, la noce è pronta per essere mangiata:

Quând che san Lurenz l'è arivè
int' una stanga va a ciapê;
do o tre còcal a sbàtar va,
parchè e' garoi al j ha pin za.
Quando san Lorenzo è arrivato
c'è vai a prendere una pertica;
due o tre noci vai a sbattere,
perché hanno il gariglio già pieno.

Quând che san Lurenz l'è arivè
e' garei t'al pu magnê
Quando san Lorenzo è arrivato
il gariglio puoi già mangiare.

Par sa Lurenz la cocla t' la pu stachê
parché l'è fata da magnê.
Per san Lorenzo la noce la puoi staccare
perché è pronta da mangiare.

E' dè d sant Lurenz e' garòi s' t' mangnarèi
la divuziòn t'aquisterèi;
e' dè 'd sant Lurenz e' garei t'è da magnê
la divuzion s' t' vu ciapê.
Il giorno di san Lorenzo se mangerai
il gheriglio farai atto di devozione;
il giorno di san Lorenzo devi mangiar il gheriglio
se vuoi prendere la devozione.

E' garei dla cocla
e sta 'te' mez ala giobla.
il gheriglio della noce
sta nel mezzo della scorza.

U s' po' ben imazinê:
e' garei int'e' mez e vo stê
si può bene immaginare:
il gheriglio vuole stare nel mezzo.

Modi di dire:
- vivar d'góss d'cócla (*vivere di gusci di noce*), in senso figurativo significa vivere miseramente; si intende però anche vivere di sogni.
- una cócla in t'un sacch la fa poch armor (*una noce in un sacco non fa rumore*), **una nusa t'un sac la fa poc scaramaz** (*una noce sola in un sacco fa poco rumore*) **una cocla sola 't'un sac l'an sona** (*una noce sola in un sacco non suona*) significano che una persona sola, molte volte, non può raggiungere uno scopo, o che una voce solitaria non basta, non riesce a farsi sentire.
- tinti in ament che la finì agl'anùşi ma Bacuc (Bacóc) **ch'u n'aveva sèt sulèr e un sularòl e un magnèva una e' dé** (*tienti in mente che ha finito le noci Bacòc che ne aveva sette solai e un solarietto e ne mangiava una al giorno*) più che un modo di dire è un avvertimento... allo spendiccione.

Indovinelli:
(la noce)
A j 'ho una matrena, zznéna zznéna,
u i sta quàtar tiradén ad pân.

Ho una madietta, piccina piccina,
e ci stanno quattro tierine di pane.

Tant la m'tira, **tant la m' < s' > slarga**
ch' la me squarza la mi braga;
poi la mena in su due bott
e la m'amaca il mi palot.
Tanto mi tira e tanto mi si allarga
che mi squarcia le mie braghe;
poi batte sopra due colpi
e mi ammacca le mie pallotte.

Cich Baccioch
a caval dal broch,
u i c < h > esca i bragon:
e' mostra i maron.
Cicco Battocchio
a cavallo dei brindilli,
gli cadono i i pantaloni,
mostra i marroni.

A s'o nêd'a la verdura,
vent e acqua nun mi fa paura:
se mi vulesse veia i pen di dos
armest dla chêran dura coma l'os.
Sono nata tra la verzura,
vento e acqua non mi fanno paura;
se mi volassero via i panni di dosso,
mi rimarrebbe della carne dura come l'osso.

Induvinèl cun e' furmai
Indovinello con il formaggio[2]
ovvero con l'acchiapparello

Ai ho una matrêna pznêna,
u i sta quàtar tirazêni.
L'è la côcla!

[2] Gli indovinelli sono stati classificati a seconda del tipo:
- *dubbio*, quando contiene più proposte e risposte;
- *passerotto*, quando fa pensare a tante cose diverse, mentre la risposta è semplice e naturale;
- *acchiapparello*, quando serve ad "acchiappare" (burlare) con una seconda proposta a chi ha fatto la prima.

Ciàpa la galêna par la lôpla.
Par la lôpla an la poss ciapë’.
Alôra e’ cul t’i’hê da basë.
Ho una madietta, piccina piccina,
ci stanno quattro tierine (di pane).
È la noce!
Prendi la gallina per la cresta.
Per la cresta non la posso prendere.
Allora il sedere devi baciare.

* * *

ORTICA
(*Urtica dioica*)

urt(i-ì)ga - urt(i-ì)ga granda - ort(i-ì)ga

L’ortica era nota ai nostri nonni non solo perché comunissima nei luoghi incolti, sui viottoli di campagna e sul bordo dei corsi d’acqua, ma, anche per quel suo strano potere urticante ricordato anche nel proverbio: **l’urtiga fora**, **dmen us lavora** (*l’ortica fora, domani si lavora*). Tutta la pianta, soprattutto le foglie, è ricoperta da una peluria pungente, satura di acido formico: questo acido è il responsabile del forte bruciore che si scatena quando la pelle viene a contatto con una foglia. Basta però un breve passaggio in acqua bollente per far perdere l’effetto urticante delle foglie rendendole completamente innocue.
Come abbiamo già riferito basta un contatto, anche minimo, con le foglie dell’ortica per avvertire una forte irritazione cutanea provocata dall’azione caustica del liquido contenuto all’interno della fitta peluria che la ricopre, come lo ricordano anche tre antichi indovinelli romagnoli che, tra le parole, descrivono perfettamente la pianta... anche nei suoi effetti:

mi ponzo a lo muro,
mi beca lo culo,
mi torno **a punzê**,
mi torna **a bichê**;
gli taglio la testa,
ancora mi **beca**.

La traduzione più corretta della parola dialettale **a punzê**, sembra sia *defecare* e non *appoggiarsi* come sembrerebbe di primo acchito.

Pelosetta e colorita
larga almeno due o tre dita
se la tocchi con la mano
ti si gonfia e gratti invano.
Non importa che io dica
ma chi lo sa me lo dica.

Indovina indovinello
segreto non è
si riconosce anche nella notte buia.
Chi indovina che cos'è?

Le foglie dell'ortica contengono numerosissime proprietà terapeutiche, alcune ben note fin dai tempi più antichi. I contadini romagnoli facevano ricorso a queste foglie prima di vendere un cavallo o un somaro, infatti erano soliti aggiungere alla biada qualche manciata di germogli freschi e teneri sminuzzati: in questo modo (sembra) il mantello diventava morbido e lucente; e la morbidezza e la lucentezza sono i sinonimi della salute degli equini.
I germogli più teneri e tritati dell'ortica entravano spesso anche nel pastone destinato al pollame poiché con questa particolare alimentazione le galline ingrassavano più velocemente ed aumentavano perfino la produzione delle uova. Triturata e secca veniva aggiunta al foraggio con grande apprezzamento, sembra, da parte dei ruminanti e degli altri animali da cortile.
I bambini invece, specialmente nelle campagne, dell'ortica ne succhiavano i fiori.
Anche se questi fiori hanno piccole dimensioni e sono poco appariscenti in realtà l'ortica ha una fioritura lunghissima: dal mese di marzo a quello di ottobre.
Luciano De Nardis ricorda che: "*Il bambino del popolo crede che nel fiore dell'ordica sia riposto il vino del Paradiso* detto **e' bè de' Paradis**! *E lo sugge ghiotto, suggendo la piccola corolla rosata. Questo lo fa piamente con gli occhi chiusi. La pianta maledetta à dunque nel fiore nèttari preziosi. Importa cercarli. E credere. Come nella vita. Il bambino è, all'uomo sempre maestro di fede"*.
Sogliono pure mettere qualche foglia di ortica nel vaso dove cola il latte, onde in virtù di tale infusione il formaggio, che se ne fa, non gonfi.
Il termine **urtiga môrta** (*ortica morta*) indica il marrubio salvatico (*Ballota nigra*).

Modi di dire:

- ***urtiga mata*** *(ortica matta) juta e* ***tëla d'urtiga*** *(tela di juta).*

OLIVO
(*Olea europea*)

olìv - uliv

L'olivo è una pianta sempre verde e, proprio per questo, la sua foglia veniva utilizzata nel gioco detto **fora e' verd** (*fuori il verde*). Questo gioco, si praticava dall'inizio della Quaresima fino alla domenica di Pasqua, ma poteva durare anche tutto l'anno, e consisteva semplicemente nel tenere con sé una foglia di sempreverde. Ogni qualvolta si incontrava la persona con la quale si era concordata la gara, al grido di **fora e' verd** occorreva esibire la foglia e chiedere all'avversario di fare la stessa cosa. Chi non aveva con sé la foglia avrebbe dovuto pagare un pegno che nella maggior parte dei casi, nel periodo pasquale, era in uova, negli altri periodi una caramella, dei bottoni, ma anche una tozza. La foglia veniva custodita in tasca, appuntata alla fodera della giacca o del corpetto, o addirittura in bocca. In quest'ultimo caso però il gioco prendeva il nome di **fora e'verd in boca** (*fuori il verde in bocca*). Quando i due contendenti erano fidanzati la penitenza per il o la perdente poteva anche essere *in natura,* di solito, un bacio. E a questo proposito, si dice, che molti erano i **murós** (*fidanzati*) che dimenticavano a casa la foglia e così costretti, si fa per dire, a pagare pegno.
La liturgia della *domenica delle palme* prevede alla fine della funzione la consegna ai fedeli di alcuni rametti d'olivo benedetti. I contadini li intrecciavano attorno ad una croce di legno e la piantavano nel campo seminato a grano, per difendere e propiziare il futuro raccolto. All'avvicinarsi di un temporale sempre i contadini correvano anche a bruciare un rametto d'ulivo benedetto nella convinzione che *così facendo* si sarebbe *disciolto*:

l'uliv banadèt,
e' bruşa vërd e şècc.
L'ulivo benedetto
brucia da verde e da secco

Secondo la tradizione popolare *la foglia dell'olivo consacrato dalla benedizione pasquale* se introdotto *tra i regoli delle finestre* ha la *prerogativa* di respingere i fulmini.
Le foglioline dell'ulivo benedetto non potevano mancare nella secolare lotta contro le temute **strigh (***streghe*), infatti *per prevenire sulla persona il maleficio della strega*, *il popolo porta nei panni un sacchetto che contiene sette granelle di frumento, tre foglioline d'olivo benedetto e tre cristallini di sale*.

Modo di dire:

- mudê' l'aqua al j'uliv *(cambiare l'acqua alle olive) cioè mingere, fare pipì.*

* * *

OLMO

(*Ulmus minor*)

èlbar - ôiom - ôjom - öjum - ólme - (o-ö)lum

Fino alla seconda guerra mondiale, l'olmo ha rappresentato una grande risorsa per i contadini.
Prima dei sostegni artificiali o dei pali di legno impregnati, l'olmo veniva piantato per sostenere i filari delle viti: **l'ôjom e' tén só la vida** (*l'olmo regge la vite*) - si diceva.

L'òium l'è e' padron dla vida,
u l'abraza se un la sposa miga.
L'olmo è il padrone della vite,
l'abbraccia anche se non la sposa.

L'èlbar e la vida
insèn i s' marida.
L'olmo e la vite
si sposano insieme.

Contemporaneamente le sue foglie hanno rappresentato un ottimo integrativo per l'alimentazione animale, in modo particolare, per la dieta dei bovini soprattutto per le vacche in lattazione. **Fè foja** (*fare foglia, raccogliere*) si diceva. Questa usanza è anche ripresa da un indovinello:

verda so' e verd a m' mantegn,
a m'avstèss cun e' mi inzègn;
e pù e' vén un vilân crud:
lo a l'asvstèss e me avânzz nud.
Verde sono e verde mi mantengo,
mi vesto con il mio ingegno;
poi viene un villano crudele:
lo vesto e rimango nudo.

Diverse le varietà presenti in Romagna, a foglia grande, a foglia piccola, a foglia lunga e stretta: **ôjom 'd fója mòra** (*olmo dalla foglia verde-cupo*), **ôjom 'd fója**

curzöla (*olmo dalla foglia correggiola* cioè simile alla foglia della correggiola), **ôjom da la fója nôşa** (*olmo dalla foglia simile a quella del noce*), **ôjom mzulén o mzulër** (*olmo l'olmo attorcigliato, mezzulino* o *da mozzi*), **ôiom şbrumblén** (*olmo brombolo* - che dà facilmente la foglia).
Con il legno di questo albero i contadini fabbricavano ***la tèvla*** (*la tavola*) *e* ***e' tulér*** *(il tagliere) e poiché lo ritenevano un legno sempre vivo, che non si secca mai, costruivano il portone e gli scuri esterni per la resistenza all'umidità. Veniva, impiegato anche nella costruzione delle pale dei vecchi mulini ad acqua. Tra le diverse specie va rammentato* ***l'ölum mzulër*** *(l'olmo attorcigliato*), *ottimo per fabbricare mozzi delle ruote dei carri.*

* * *

PAGLIA

p(a-à)ja

La paglia è fatta dagli steli di grano e orzo, non ha alcun valore nutritivo, è usata come lettiera per bovini ed equini. Veniva ammucchiata in pagliai nell'aia davanti a casa.
Fê' pàja lónga e pàja curta (*fare a paglia lunga e paglia corta*) cioè giocare estraendo una paglia da un pagliaio: vince chi tira fuori la paglia più lunga.
La tradizione racconta che incontrare un carro carico di paglia *è pronostico di contrarietà dispiacevoli di rabbia* e allora *per sottrarsi al suo malo influsso* occorre strappare *qualche festuca dal carico*, *fra i denti*, *e sputandola a terra*, *così dilacerata*.

Ş' u ş' incôntra dla pàja, **l'è şegn ad ràbia**;
ş' la è inşachêda o lighêda l'è ràbia paşeda
Se si incontra della paglia è segno di rabbia;
se è insaccata o legata è rabbia passata.

Modi di dire:
- **ardus** o **armanër in sla paja** (*ridursi* o *rimanere sulla paglia*) ridursi sul lastrico, in estrema povertà;
- **l'è un fug 'd pàja** (*è un fuoco di paglia*) una sfuriata passeggera;
- **magnês la paja sótta** (*mangiarsi la paglia sotto i piedi*) di chi consuma quel che ha *senza impiegarsi in cosa veruna*;
- **òm d' pàja** *(uomo di paglia)* in senso figurativo uomo da nulla;
- **pàja lónga** (*paglia lunga*) cioè uomo alto e magro;
- **römper la pàja** (*rompere la paglia*) disdire l'amicizia per torti ricevuti o simili.

PATATA
(*Solanum tuberosum*)

patata - pat(è-ê)da - pat(è-ê)ta - póm da tëra

La patata, originaria delle Ande, è giunta in Europa verso la fine del XVI secolo; per molto tempo è stata considerata alimento per animali. Dietro l'aspetto del tubero, deforme e irregolare, si riteneva si celasse l'opera del demonio e delle streghe e si riteneva che mangiarla *non avrebbe portato altro che malasorte*. La patata, inoltre, si sviluppava sotto terra e non era citata nella Bibbia, e secondo alcuni religiosi ciò stava a significare *che Dio non intendeva che gli uomini se ne cibassero*. La patata si affermò soltanto a partire dalla metà del XVIII secolo unitamente al rapido incremento della popolazione in tutta Europa, era però considerata un alimento per contadini e strati sociali inferiori... oltre che per animali.

> - *Che cos'è quella roba che avete portato dalla città quest'oggi nelle bisacce*? *Sono tartufi*? - chiede Ceccone al padre.
> - *No* - risponde il vecchio Gasparre - *sono certe radici tuberose che m'ha dato il padrone da piantare*.

In questo breve dialogo tra due contadini, padre e figlio, l'abate Giovanni Antonio Battarra di Pedrolara di Coriano, distante pochi chilometri da Montescudo, rivela che le patate, verso la fine del millesettecento[3], erano ancora sconosciute ai contadini dell'area riminese... perfino nel nome: Ceccone le chiama prima *quella roba* e poi *tartufi*, mentre il padre Gasparre le indica come *certe radici tuberose*.
Quarant'anni dopo Michele Placuccci, nella sua operetta serio-faceta, come lui stesso l'aveva intitolata, sugli *Usi e pregiudizj de' contadini della Romagna*, informa sulle operazioni di agricoltura praticate dai contadini:
- in aprile *piantano piselli, e tutto quello, che appartiene all'ortame, mondano il frumento, e le fave, e piantano le patate;*
- in giugno *mietono il grano, e formano li covoni sul campo, fanno pure qualche lavoro colla zappa agli orti, ed eseguiscono la prima aratura al campo della fava, appianando eziandio colle zappe il campo delle patate: segano pure li prati, e finalmente castrano li melloni, e le angurie, ossidano cocomeri;*
- in settembre *alla metà del mese se non sono cavate le patate, le cavano, e le ripongono in luogo asciutto.*
In brevissimo tempo la patata da alimento diabolico è diventata alimento benedetto, come rivela anche il proverbio sotto riportato e presente in gran parte d'Italia:

[3] L'opera "*Pratica agraria distribuita in vari dialoghi*" di G. A. Battarra è stata infatti pubblicata a Roma nel 1778.

cruda, arrosto oppur lessata
benedetta la patata.

In Romagna si coltivano patate **zali e bienchi** (*gialle e bianche*): **al zali e gl'è pió sfarinoşi e dolzi**, **al bienchi e gl'è pió duri**... **mo el fa la leca** (*le gialle sono più farinose e dolci, le bianche sono più dure... ma fanno la colla*), riporta Gianni Quondamatteo. Le patate richiedono un bel po' di letame:

chi vo la pateta bela
e begna dei la galinela;
chi vo la pateta ben fiurida
cun dl'alden begna cruila.
Chi vuole la patata bella
occorre darle la gallinella (pollina);
chi vuole la patata ben fiorita
bisogna che la copra di letame.

Chi vo la pateta ch' fega e' roz
e begna butêi dl'aldèn adoss.
Chi vuole che la patata faccia buon prodotto
occorre mettervi letame addosso.

Occorre stare attenti a mangiare le patate, in modo particolare quelle non fresche:

la pateta freda
la fa drizê la steza;
se te 'vu arinfraschê
't'e'nfugh t'l'è da avulê.
La patata marcia
fa drizzare il codrone (riscaldare l'ano?),
se te lo vuoi rinfrescare
devi cuocerla sotto la cenere del focolare.

*** * ***

PEPE
(*Piper nigrum*)

p(è-ë)var - p(è-ë)ver -pivre - pévri - pévur

Il frutto della liana legnosa *Piper nigrum* è una drupa contenente un solo seme, di circa 5 millimetri di diametro; le drupe raccolte vengono messe al sole per l'essiccazione e poi sgranate per estrarre i frutti. Attraverso differenti lavorazioni, vengono prodotte più qualità di pepe: bianco, nero e verde. Il pepe nero, il più piccante e aromatico, viene prodotto immergendo le drupe immature in acqua bollente per alcuni minuti e lasciate poi ad essiccare al sole che ne concentra i princìpi nutritivi in modo particolare dell'alcaloide piperina... quello che rende la spezia stimolante, tonica e stomachica.

E' pèvar l'è pznen
ma e' beca ben.
Il pepe è piccolino,
ma pizzica bene.

Il pepe stimola la secrezione di succhi gastrici, facilita il processo digestivo e agevola l'assorbimento dei nutrienti dal cibo ingerito, ma poiché irrita le mucose, è sconsigliato in presenza di gastrite, ulcera o emorroidi.
Veniva di solito acquistato in grani, ma anche già macinato, **pëvar in garnëla o pëvar maşnê** (*il pepe in grani o pepe macinato*) e conservato in un pezzo di carta gialla o di giornale. Questo pezzo di carta veniva detta **la cherta de pévri** (*la carta del pepe*) perché non perdeva mai più l'odore caratteristico della piperina.

Modi dire:

- l'ha e' pévur me cul (*ha il pepe nel sedere*) chi non sta mai fermo;
- l'ha mèss só un pévri (*ha messo su un pepe*) un orgoglio, un vigore... specialmente della ragazzina adolescente che si sta trasformando in donna;
- essar una garanlena d' pëvar (*essere una granellina di pepe*) essere piccolo e magro ma anche essere dinamico, scaltro e anche malizioso.
la carta del pepe rimane sempre la carta del pepe anche quando è finito

* * *

PIGNA e PINOLI
(frutti di *Pinus pinea*)

p(e-é)gna - pign(ô-ö)l

Lo strobilo, detto comunemente pigna, è una struttura vegetale molto pesante, legnosa, coperta di scaglie o bràttee (**scapiöl**) e sotto ogni scaglia si annidano,

all’interno di un altro guscio ligneo[4] (**e’ scapiöl de pignöl**), dei semi: i pinoli. Ogni pigna nasconde un gran bel numero di pinoli: *dai quaranta in su*. I pinoli sono molto ricercati per il buon sapore, sembra però siano anche ricchi di fosforo, quasi il doppio rispetto al merluzzo, e di diversi aminoacidi.
Quando le pigne si seccano e cascano in terra oppure allargano le bratte, in questo caso i pinoli fuoriescono e cadono. Qui i bambini li raccoglievano, spesso era una vera e propria gara, vinceva chi ne raccoglieva il maggior numero.
I più audaci si arrampicavano anche sul pino per prendere qualche pigna marrone... quelle verdi le lasciavano per l’anno successivo.
Schiacciati i gusci con un martello, più spesso con un sasso, liberavano i pinoli e dopo averne mangiati alcuni li portavano a casa dove le nonne preparavano, con l’aggiunta di due o tre cucchiai di zucchero e un po’ d’acqua, un bel croccante.
I resti delle pigne (**cul ‘d pegna** o **sgòbla**) venivano bruciate nel camino come legna da ardere. Ecco un bellissimo modo di dire che nasce dalla difficoltà ad estrarre i pinoli da una pigna non secca con le bràttee serrate: **pegna vërda** (*pigna verde*), in senso figurativo significa persona avara, tirchia.

Modi dire:

- avè al pegni tla testa (*avere le pigne in testa*) cioè avere idee stravaganti e sciocche;

- faza ch’u ş’i maca i pignol (*faccia su cui si ammaccano i pinoli*) cioè faccia tosta, faccia di bronzo.

Indovinelli:

Tartaruga tartaruga,
la mi pizzica e mi brusa;
s’a truvèss ch’a m’ la gratèss,
puss’aribì s’a n’e’ paghèss!
Tartaruga tartaruga,
mi pizzica e mi prude.
Se trovassi chi me la grattasse,
diventassi idrofobo, se non lo pagassi. (pigna)

Êlt êlt: **un gran palazz**,
A chès-c in tëra, **a n’ amazz**.

[4] (semi alati) Il guscio è dotato di una rudimentale ala lunga 6-7 millimetri, ma viene perduta molto facilmente. A questo proposito bisogna dire che in ogni caso non avrebbe nessuna utilità funzionale in quanto i semi sono per lo più trasportati dagli animali, in particolare uccelli o piccoli roditori.

Tulim so, **par gran favôr**,
putim in ca da e' gvarnatôr.
Alto alto come un palazzo,
se casco in terra non mi ammazzo;
prendetemi su con gran favore.
Portatemi davanti al governatore. (pigna)

E' ba' long long,
la mâma tracagnota,
i fiul muritén,
e, **int e' mëz**, **bianculén**.
Il babbo lungo lungo,
la madre tracagnotta,
i figli murettini,
e, *in mezzo*, *biancolini*. (pinoli)

E' ba' l'è êlt êlt,
la mâma tracagnota;
e nô, ch'a sen i sui fiul
a sèn biénc coma zéj.
Il babbo è alto alto,
la mamma tracagnotta;
e noi, *che siamo i suoi figli*
siamo bianchi come gigli. (pinoli)

* * *

PIMPINELLA
(*Sanguisorba minor***)**

pimpin(è-ë)la - pimpinèlla - pumpiël - salvastrèla

La pimpinella, è forse più nota con il nome di salvastrella, cresce spontanea dal mare alla collina: nei prati assolati, nei luoghi erbosi, lungo le strade di campagna, nelle scarpate, sulle rocce e perfino fra le macerie**.**
Le foglioline hanno un delicato sapore che ricorda quello del cetriolo salato e vengono usate principalmente per aromatizzare insalate miste; possono essere impiegate anche per la preparazione di zuppe, minestroni. La tradizione popolare romagnola la vuole obbligatoria nella insalata come ricorda anche il proverbio:

l'insalèda la n'è bèla
s' un gn'è la pimpinèla.

L'insalata non è bella
se non c'è la pimpinella.

E a proposito di insalate *a che siano al palato gustose* la tradizione invita a condirle ben tre persone:

un giost, **un schêrs e un abundant.**
un giusto, uno scarso e un abbondante.

Ovvero l'insalata vuole giusto il sale, scarso l'aceto (circa uno o al massimo due cucchiai di aceto), abbondante l'olio (sei o sette cucchiai d'olio). In campagna si utilizzava di solito il sale grosso frantumato e le insalate erano condite al momento del consumo, per evitare che l'aceto di vino le "cuocesse". Spesso l'insalata si doveva accontentare del solo aceto.
Il poeta Giovanni Pascoli, anche lui romagnolo, nel 1891 la ricorda (e forse, non è un caso) in una sua poesia[5].

A1 camino, ove scoppia la mortella
tra la stipa, o ch'io sogno, o veglio teco:
mangio teco *radicchio* e *pimpinella*.
A1 soffiar delle raffiche sonanti,
l'aulente fieno sul forcon m'arreco,
e visito i miei dolci ruminanti:
poi salgo, e teco - O vano sogno! Quando
nella macchia fiorisce il pan porcino,
lo scolaro i suoi divi ozi lasciando
spolvera il badïale calepino:
chioccola il merlo, fischia il beccaccino;
anch'io torno a cantare in mio latino.

La sera precedente la festa dell'Epifania, brigate di ragazzi e ragazze, accompagnati quasi sempre da un suonatore, percorrevano le vie della campagna per fermarsi davanti alle case dove intonavano una canzoncina, detta **la Pasquela**, nella speranza di ricevere in cambio del vino e qualche regalia alimentare:

sem a qua quatr in brighéda
per magnés un'insalé
l'insalé l'è la pampinëla,
viva viva la Pasquëla.
Siamo qui quattro compagni

[5] Giovanni Pascoli, MYRICAE, L'ultima passeggiata, XVI - O vano sogno.

per mangiarsi un'insalata
l'insalata è la pimpinella
viva viva la Pasquella.

Quando l'avarizia del padrone di casa non voleva sganciare nulla allora la brigata intonava un'altra canta a base di improperi detta *dispetto*

* * *

PIOPPO
(*Populus nigra* e *Populus pyramidalis*)

bd(ò-ó)l - bdóla - bdólla - bdóla arzipessëna - bdòlla zipressena - paşarén - pi(o-ò)pa

I nostri contadini si sono inventato e tramandato un originale metodo di lotta contro le formiche: nella giornata del primo maggio, al mattino di buon ora, raccoglievano ramoscelli di pioppo, ma anche di biancospino *ed i fiori più diversi* che poi legavano insieme alle porte ed alle finestre e persino sul tetto della casa. Questa consuetudine, molto probabilmente residuo di un antichissimo culto agreste, aveva lo scopo di propiziare ed assicurare l'abbondanza dei raccolti e, contemporaneamente, di impedire l'ingresso in casa delle formiche o *di nasconder loro la via della dispensa*. Questo straordinario potere era attribuito in modo particolare ai rami di pioppo poiché, sempre secondo la tradizione popolare romagnola, con questo legno era stata costruita la croce sulla quale morì Gesù Cristo. Dopo aver ben sistemato le frasche cantavano una canzoncina che si riporta nel solo ritornello e nel vernacolo delle campagne forlivesi:

tu la rama la piò bela
Strapa i fiùr ch' it piis a te
Spiana come par un re
Al finestra dla mi cà.
Tu la bdolla la piò bela
Strapa i fiùr ch' it piis a te
Che al furmigh al n' à d'antrè
A magner int la mi cà.
Prendi il ramo più bello
strappa i fiori che ti piacciono
apparecchia come per un re
la finestra della mia casa.
Prendi il ramo di pioppo il più bello

strappa i fiori che piacciono a te
che le formiche non devono entrare
a mangiare nella mia casa.

Questa usanza, detta **majèa** (*maggiolata*), non era vista di buon occhio dalla Chiesa, anzi, nel 1794 Padre Agostino da Fusignano l'apostrofò *tacita invocazione del diavolo*.
E' bdól (*il pioppo nero*) veniva piantato nei filari a sostegno delle viti, sembra anche per i suoi grossi rami che periodicamente venivano tagliati: ogni quattro anni.
Spesso all'ingresso dell'aia delle vecchie case di campagna venivano piantati una coppia di pioppi: **al piòp a la spurtëla** (*le pioppe alla portella*).
Un proverbio suggeriva di piantarlo sui confini, molto probabilmente per il fatto che non fruttifica così nessuno ruberà la frutta e in più crea qualche *disturbo* ai vicini: la perdita delle foglie in autunno e in primavera produce una gran quantità di fastidiosi pappi. I pappi, detti **al maneini** (le manine), altro non sono che il frutto del pioppo e il loro scopo è di trasportare i semi dell'albero il più lontano possibile sfruttando la forza del vento. *Un sistema ingegnoso, visto che non ha necessità di essere impollinato dagli insetti.*

Se t' vu mel a e' tu vsen
piânta e' bdol e e' sels ins e' cunfèn;
e chi vu mel d'afat
piânti de spen d'acach.
Se vuoi male al tuo vicino
pianta il pioppo e il salice sul confine;
se gli vuoi male del tutto
pianta delle marruche.

Modi di dire:
- l'è cóma la fóia de bdóll (*è come la foglia del pioppo*) cioè è una banderuola, cambia sempre opinione.

* * *

PORTULACCA
(*Portulaca oleracea*)

(e-ë)rba grasa - purznaca - purznàcia - purzléna

La gotta non era molto frequente tra i nostri contadini, ma ciò nonostante la tradizione popolare romagnola suggeriva un rimedio straordinario per la cura di questa

malattia.
Occorreva collocare sotto il letto del *sofferente* una pianta detta volgarmente **erba grasa**; questa un po' alla volta avrebbe *assorbito i fastidi della malattia* fino a..... seccarsi.
Alcuni giurano che questa pianta fosse la portulacca chiamata in dialetto appunto **erba grasa**, altri invece dicono si trattasse di una foglia di fico d'india.
Noi propendiamo per la prima ipotesi poiché il fico d'India è sì diffuso, in Italia, ma molto più a sud.

* * *

PREZZEMOLO
(*Petroselinum crispum*)

pardansul - pidarsöl - padarsöl - pandarsöl - pardis(u-ù)l - pardinsol – par(s-ş)èmul

Il prezzemolo è una delle piante aromatiche più conosciute ed occupa sicuramente un posto di rilievo nella cucina romagnola ed in quella italiana. Come ingrediente infatti compare in moltissime ricette. E proprio per questa sua onnipresenza, si diceva e si dice tuttora **ci cum e' pardansul** (*sei come il prezzemolo*).
I nostri contadini lo seminavano solo nel giorno del Sabato Santo perché erano persuasi che la mano del Signore lo avrebbe benedetto e, di conseguenza, sarebbe cresciuto rigoglioso.
Se fosse stato piantato in un altro periodo avrebbe avuto invece una crescita stentata poiché avrebbe *indugiato per 40 giorni a casa del diavolo*.
Le madri che terminavano o volevano interrompere l'allattamento del proprio figlio dovevano obbligatoriamente mangiare una insalata di prezzemolo; probabilmente questa tradizione è legata alle riconosciute, già a quel tempo, proprietà galattafughe degli impiastri di foglie fresche.
I prezzemoli si sementano, secondo il consiglio tradizionale, *come i fiori che si voglion doppi*, *il giorno di sabato santo*. *La loro nascita è pronta allora e perfetta*.

* * *

PUNGITOPO
(*Ruscus aculeatus*)

brósch - brós-c - ciarambros-cle, ciarambros-cli - f(o-ô)rasórg - foraverd - zigasórg

Il pungitopo o asparago matto è comune nelle siepi, nelle macchie, nei boschi e

nelle radure. I sottili germogli come quelli dell'asparago si usano in cucina: lessati e conditi con olio e limone, saltati in padella con del lardo, ottimi anche con le uova sode o in frittate. Quelle che sembrano foglie sono in realtà dei rametti appiattiti ed ovali che all'apice terminano con una spina acutissima. Nella tradizione popolare era, ed è tutt'ora, ritenuta una pianta che porta fortuna e che, con le sue foglie acuminate, è capace di tenere lontano la sfortuna per tutto l'anno. Forse anche per questo, in questi ultimi anni, il pungitopo con le caratteristiche bacche invernali, di un bel colore rosso brillante, viene usato per le decorazioni delle festività natalizie come simbolo di buon auspicio e di abbondanza per il nuovo anno. I contadini ce la mettevano proprio tutta per impedire l'ingresso dei topi nelle case e per difendere le dispense dal loro assalto: utilizzavano i gatti (naturali antagonisti dei topi), rispettavano le credenze tramandate di generazione in generazione come, ad esempio, il divieto di rimuovere i concimi nelle giornate di venerdì, legavano dei cespugli spinosi alle tavole di legno sulle quali si conservava la frutta ed i formaggi oppure si appendevano a dei fili i salumi a stagionare, ed anche ai fili di sostegno dei graticci per l'allevamento dei bachi da seta. Questi cespugli nella maggior parte dei casi erano di pungitopo. Per assicurarsi però la più grande efficacia possibile la credenza popolare ne prescriveva la raccolta durante la miracolosa notte di vigilia di San Giovanni Battista. Il nome **fôrasórg** o **zigasórg** (*pungitopo* o *accecatopi*) sembra derivi proprio dalle consuetudini in voga in passato nelle campagne.
Il pungitopo è un cespuglio legnoso abbondantemente ramificato, piuttosto duro; per queste caratteristiche veniva raccolto, radici comprese, dagli spazzacamini ed utilizzato per ripulire i camini.